

Menu

Aperitif der Woche

Bellini

Weißer Pfirsich/Prosecco

13

Cocktail der Woche

French 75

Beefeater Gin/Zitrone/Schaumweinsirup/Champagner

21

Wein der Woche

Spaccaforno

Nero D'Avola

Masseria Spaccaforno, Sizilien, Italien

45

Snacks und Barfood

Brot & Butter

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/
Zaatar/Schnittlauchöl

7

Marinierte Oliven

Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/
Rosmarin/Gewürze

6

Carlingford Austern

Kiwi/Chili/Koriander/Limette

1 Stk. | 6 Stk. | 12 Stk.

5,5 | 30 | 58

Nüsse

4,5

- Rauchmandeln
- Zitrone-Pfeffer-Cashews

Caviar & Chips

14

Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

Grilled Cheese Sandwich

16

Appenzeller/Mozzarella/Cheddar/Nduja Mayonnaise

Käsevariation

17

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

Menu

Kalte Speisen

Tagesbar Caesar Salat (plant based)	15,5
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	
Spinat Salat	15
Babyspinat/Filoteig/Sesam/Kürbis/Feta	
Tunfisch Skordiala	19
Marinierter Yellowfin Tunfisch/Rote Beete/ Walnuss-Knoblauch-Sauerteig-Creme	
Rindertatar	19
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkaviar/Buchweizen + 10g AKI d'Aquitane Kaviar	+25

Warme Speisen

Trüffelpasta	26
Manufakturnudeln/Trüffelcreme/schwarzer Wintertrüffel	
Ochsenbäckchen	28
Selleriepüree/wilder Brokkoli	
Kabeljau	26
Pastinakenpüree/Beurre Blanc/Cime di rapa	
Sedano	19
Knollensellerie/Kartoffelpüree/Gemüse Jus	

Dessert

Namelaka	9
70% Valrhona Schokolade/Crumble/Olivenöl/Fleur de Sel	
Meringa	8
Baiser/Mascarpone/Johannisbeerkompott/Limette	
Ferrero Rocher Milkpunch	16
Empfehlung der Bar: Rum/Schokolade/Vanille/Nougat/ Haselnuss/braune Butter	
Panettone	7
Der italienische Klassiker	